

Åländska villkor för ekologisk certifiering av livsmedelsproduktion

Dnr: ÅLR 2023/1312

Datum: 20.2.2023

PB 1060, AX-22111 Mariehamn

registrator@regeringen.ax

+358 18 25 000

www.regeringen.ax

Innehållsförteckning

1 Definitioner.....	3
1.1 Ekologiska livsmedel	3
1.2 Framställning av livsmedel på gården.....	4
Framställning av obearbetade produkter.....	4
Låggradig förädling av ekologiska produkter på gården	4
1.3 Övriga definitioner	5
2 Lagstiftning.....	8
3 Ekoplan	10
4 Särskilda krav på ekologiska livsmedel	11
4.1 Förbud och begränsningar gällande produktionen.....	11
4.1.1 GMO-förbud.....	11
4.1.2 Bestrålningsförbud.....	14
4.1.3 Begränsningar och villkor för råvaror och framställningsmetoder	14
4.1.4 Förbud mot användning av konstruerat nanomaterial	15
4.1.5 Tillåtna tvätt- och desinfektionsmedel i lokaler för bearbetning och lagring.....	15
4.2 Särhållning för att förhindra förväxling och sammanblandning av ekologiska och vanliga produkter	16
4.2.1 Framställning.....	16
4.2.2 Förhindrande av sammanblandning med genetiskt modifierade råvaror	17
4.2.3 Krav på lagring, transport och mottagning av ekologiska livsmedel	17
5 Sammansättning	18
5.1 Allmänna krav på ekologiska livsmedel.....	18
5.2 Ekologiska livsmedel	19
5.2.1 Ingrediensstillstånd.....	20
5.3 Konventionella produkter som innehåller ekologiska ingredienser.....	21
5.3.1 Produkter från jakt på vilda djur och fiske	22
5.3.2 Övriga konventionella produkter som innehåller ekologiska ingredienser	23
5.4 Exempel: ekologiskt livsmedel eller en konventionell produkt som innehåller ekologiska ingredienser?	23
6 Bokföring och handlingar.....	25
6.1 Mottagna ekologiska livsmedel.....	25
6.2 Mottagna konventionellt producerade produkter, tillsatser och processhjälpmedel	26
6.3 Framställning och lagerförda ekologiska livsmedel.....	26

6.4 Överlämnade ekologiska livsmedel.....	27
6.5 Aktörer som inte fysiskt lagrar eller behandlar ekologiska produkter.....	27
6.6 Balanskalkyler.....	27

1 Definitioner

Det här avsnittet innehåller en förteckning över definitioner med anknytning till ekologisk livsmedelsproduktion.

1.1 Ekologiska livsmedel

Av de jordbruksprodukter som omfattas av förordningen om ekologisk produktion 2018/848 kan följande vara ekologiska livsmedel:

- a. levande eller obearbetade jordbruksprodukter
- b. bearbetade jordbruksprodukter för användning som livsmedel
- c. andra nära besläktade jordbruksprodukter som förtecknas i bilaga I till ekoförordningen (exempelvis jäst som används som livsmedel, mate, sockermajs, vinblad, palmhjärtan, humleskott och liknande ätbara delar av växter eller produkter som härrör från dessa).

Med **levande ekologiska jordbruksprodukter** avses levande djur som är avsedda för människoföda, det vill säga livsmedelsproducerande djur såsom

- ekologiskt uppfödda nötdjur, svin, får och fjäderfän.

Med **obearbetade ekologiska jordbruksprodukter** avses växtprodukter på markytan och husdjursprodukter vars ursprungliga form inte har ändrats nämnvärt, såsom ekologiskt producerade

- kött och ätliga delar av djur
- obehandlad mjölk
- honung
- grönsaker och vegetabilier
- ätliga frukter och nötter
- kaffeböner, teblad och obearbetade kryddor
- spannmål
- icke upphettade vegetabiliska oljor och animaliska fetter
- skogsbär, svamp och uppsamlingsprodukter som är tillåtna i EU enligt förordningen om nya livsmedel

Ekologiskt framställda och bearbetade ekologiska jordbruksprodukter är produkter som har bearbetats genom att betydligt ändra produktens ursprungliga form från ovan nämnda produkter, såsom ekologiskt producerade

- köttberedningar
- beredda mjölkprodukter (såsom ost, yoghurt och glass)
- bearbetade grönsaker
- bageri- och konditoriprodukter

- sötsaker
- socker.

Däremot är konventionella produkter vid vars bearbetning man har använt mindre än 95 % ekologiska ingredienser av jordbruksursprung inte ekologiska livsmedel. Som ekologiska livsmedel betraktas inte heller produkter som innehåller ingredienser som inte är tillåtna enligt förordningen om ekologisk produktion.

1.2 Framställning av livsmedel på gården

Inom ramen för ekologisk jordbruksverksamhet kan man hantera obearbetade produkter och bedriva låggradig förädling. Landskapsregeringen kontrollerar denna typ av verksamheter i samband med den övriga kontrollen av jordbruket. Verksamheten behöver finnas beskriven i gårdens ekoplan. Försäljningen kan ske från gården, via marknader och REKO-ring, på nätet eller via andelslag.

Framställning av obearbetade produkter

Hit hör

- Hackning, malning, frysning
- Blandning av råvaror sinsemellan (råkost, örtblandningar, müsli, puréer).
- Förpackning och märkning som ekologiska produkter
- Slakt och styckning av kött inkl framställning av malet kött
- Framställning av mjöl och gryn i en kvarn på gården eller som underleverans i annans kvarn
- Skalning, finfördelning och förvällning av potatis och grönsaker
- Kylning, nedfrysning, upptining eller nedkylning av bär eller obehandlad mjölk
- Styckning, blandning, nedfrysning och dylikt samt förpackning av produkter som beställts som fraktarbete utanför gården
- Märkning som ekologiska produkter på gården (exempelvis av ekologiskt mjöl som malts i fraktkvarn, kött som returnerats från ett slakteri).

Låggradig förädling av ekologiska produkter på gården

Så kallad låggradig förädling eller hantering av ekologiska produkter sker när en gård exempelvis gör i ordning, tvättar eller torkar ekologiskt producerade jordbruksprodukter för sin gårdsbutik.

Exempel:

- Torkning av spannmål. Om torkningen görs som underleverans ska verksamheten finnas beskriven i ekoplanen.

- Förpackning av potatis i säckar/detaljförpackningar och märkning som ekologisk potatis
- Förpackning och märkning av ägg eller honung som ekologiska produkter
- Tvättning av potatis och övriga rotsaker
- Torkning av bär, örter och svamp
- Krossning av torkade örter
- Pressning av olja till foder på den egna gården (komponenter säljs eller överlåts inte);
- Förpackning av ovannämnda produkter

Följande aktiviteter kräver däremot anslutning till kontrollen för livsmedelsaktörer, blankett.

- Processer som avsevärt ändrar den ursprungliga produkten ex genom upphettning, rökning, saltning, mognad, torkning, marinerung, extraktion och så vidare. Se punkt 1.3.
- Livsmedelsframställning ex. Blandbröd, sockrade safter och sylter
- Puréer som upphettas eller pastöriseras
- Pressning av olja som säljs utanför gården

Underleverantörsförfarande (fraktarbete)

När en ekologisk gård överför beredningsskeden för ekologiska produkter till att utföras som fraktarbete exempelvis till en icke-ekologisk granngård kallas förfarandet underleverans, där den ekologiska gården fungerar som huvudman och grannen som underleverantör. Aktiviteten beskrivs i gårdens ekoplan. Kännetecknande för underleverantörsförfarandet är att huvudmannen behåller äganderätten till och ansvaret över den ekologiska produkten under hela underleverantörsfunktionen. Huvudmannen anmäler underleverantörsarbete till tillsynsmyndigheten. Fraktarbete som utförs av en underleverantör granskas som en del av huvudmannens verksamhet och därför ska underleverantören ge huvudmannen en skriftlig förbindelse om att iakttäta lagstiftningen gällande ekoproduktion.

Underleverantörsförfarandet och de olika åtgärder som ingår i det beskrivs närmare i "Åländska villkor för certifiering av ekologisk livsmedelsproduktion för alla ekologiska aktörer", under punkt 5 om underleverantörer och entreprenadtjänster.

1.3 Övriga definitioner

Ekologiska produkter: Levande och obearbetade ekologiskt producerade jordbruksprodukter, bearbetade jordbruksprodukter som används som livsmedel, foder, växtförökningsmaterial och frön, samt produkter i bilaga I till EU:s förordning om ekologisk produktion.

Ekologisk: Som kommer från eller har anknytning till ekologisk produktion och kontrolleras enligt ekoförordningens krav.

Livsmedel: avser alla ämnen eller produkter, inklusive bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade produkter, som är avsedda eller rimligen kan antas avnjutas av människor i enlighet med artikel 4.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002. "Livsmedel" omfattar drycker, tuggummi och vatten, medräknat alla ämnen som avsiktligt tillförts livsmedlet under dess framställning eller hantering.

Framställning: innebär konservering eller bearbetning av ekologiska produkter eller produkter i omställningsperioden, eller all annan beredning av en obearbetad produkt utan att den ursprungliga produkten ändras, såsom slakt, styckning, rengöring eller malning, samt förpackning, märkning eller ändring av märkning gällande ekologisk produktionsmetod.

Bearbetning: avser bearbetning enligt definitionen i artikel 2.1 punkt m i förordning 852/2004; det här inkluderar användning av de ämnen som avses i artiklarna 24 och 25 i denna förordning, med andra ord avser "bearbetning" en verksamhet som innebär en betydande förändring av den ursprungliga produkten, exempelvis genom upphettning, rökning, saltning, mognad, torkning, marinering, extraktion, pressning eller spritsning, eller en kombination av dessa bearbetningar. Med bearbetning avses även användning av tillåtna tillsats- och hjälpämnen.

Torkning: Enligt Livsmedelsverkets tolkning anses inte en enkel process där man avlägsnar vatten från en produkt för att främja hållbarheten som bearbetning, såsom lufttorkning av spannmål och örter. Som förädling betraktas i stället processer där torkningen är kopplad till en särskild teknik, såsom frystorkning.

Bearbetad produkt: avser livsmedel som uppkommer vid bearbetning av obearbetade produkter. Dessa produkter kan innehålla ingredienser (exempelvis tillsatser som är tillåtna i ekologiska livsmedel) som behövs vid framställningen av dessa eller för att ge dem särskilda egenskaper.

Obearbetad produkt: avser livsmedel som inte har genomgått bearbetning. Obearbetade produkter är exempelvis produkter som delats, fördelats, portionerats, skivats, urbenats, malts till massa, flåts, krossats, skurits, rengjorts, putsats, skalats, malts till pulver, kylts, frysts, nedfrysts eller tinats.

Jordbruksråvara: avser en jordbruksprodukt som inte har konserverats eller bearbetats på något sätt.

Konventionell: Som inte härstammar från eller har anknytning till ekologisk produktion i enlighet med eko- och genomförandeförordningen, inte ekologisk.

Livsmedelsföretagare eller aktör: En fysisk eller juridisk person som ansvarar för att se till att förordningen om ekologisk produktion följs i all ekologisk företagsverksamhet hos aktören, det vill säga i varje skede av produktion, framställning och distribution som ingår i aktörens verksamhet.

Importör: En fysisk eller juridisk person som är verksam i unionen och som antingen själv eller genom sin representant presenterar en försändelse för överlåtelse till fri omsättning i unionen.

2 Lagstiftning

Minimikraven för jordbruksprodukter och livsmedel som marknadsförs som ekologiskt producerade inom Europeiska unionen definieras genom följande författningar:

- **Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 2018/848 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter (nedan ekoförordningen) och**
- **kommissionens genomförandeförordningar om bland annat import och noggrannare registreringskrav.**

För ekologiska livsmedel gäller dessutom alla **allmänna livsmedelsbestämmelser** på nationell nivå och EU-nivå. Dessa är bland annat

- Landskapslagen (2007:26) om tillämpning i landskapet Åland av livsmedelslagen 2006/23 och underlydande författningar som utfärdats med stöd av lagen
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet och
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna.

Ekologiska förordningar och övrig unionslagstiftning gäller som sådan i alla medlemsländer. EU:s lagstiftning kan läsas och skrivas ut på Europeiska unionens webbplats EUR-lex på adressen <http://eur-lex.europa.eu/>. Via EUR-lex kommer man direkt och gratis åt Europeiska unionens rättsakter. I systemet kan man läsa EU:s officiella tidning som innehåller bl.a. grundfördragen, lagstiftning, rättspraxis och förberedande lagstiftningsdokument.

Lägg märke till att den konsoliderade versionen inte alltid är uppdaterad, ibland saknas de uppdateringar som borde ha införts genom den senaste ändringsförordningen. Den konsoliderade versionen är inte alltid aktuell, utan ändringarna i den senaste uppdateringen av en bestämmelse kan saknas i den. De ursprungliga författningarna och konsoliderade versionerna hittas med hjälp av enkel sökning på webbplatsen.

Förordningar som reglerar tillsynen över ekologiska produkter

Bestämmelserna om tillsyn över ekologisk produktion i rådets förordning har på Åland genomförts genom landskapslagen om kontroll av ekologisk jordbruksproduktion (1995:52) och landskapslagen om ändring av landskapslagen om kontroll av ekologisk jordbruksproduktion (2012:29).

Tillsynen regleras vidare av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2017/625 om offentlig tillsyn.

Mer om tillsynen kan du läsa på landskapets hemsida (www.regeringen.ax) och i [de årliga kontrollplanerna](#).

3 Ekoplan

Som det beskrivs i guidens gemensamma villkor ska varje ekologisk livsmedelsaktör ha en ekoplan över sin egen verksamhet. Ekoplanen kan ingå som en del av aktörens kvalitetshandbok eller plan för företagets egenkontroll. Minimikraven på ekoplanen finns under punkt 1.3 i "Åländska villkor för certifiering av ekologisk livsmedelsproduktion för alla ekologiska aktörer". En detaljerad anvisning om livsmedelsföretagarnas ekoplan finns [här](#).

I ekoplanen beskrivs bland annat de kritiska punkter för den ekologiska verksamheten där det finns risk för att ekologiska och konventionella produkter sammanblandas eller förväxlas med varandra. I ekoplanen ingår inga närmare anteckningar om exempelvis hygien.

Uppgörande, uppdatering och iakttagande av en ekoplan ingår i skyldigheterna för alla företag som ansöker eller hör till kontrollsystemet för ekologiska livsmedel.

4 Särskilda krav på ekologiska livsmedel

Ekologiska livsmedel skiljer sig från konventionellt producerade livsmedel särskilt i fråga om:

- produktionsregler
- sammansättning
- insamling, förpackning och transport av produkter
- lagring
- märkningar
- bokföring.

För att förhindra sammanblandning och förväxling ska man i all verksamhet försäkra sig om att ekologiskt och konventionellt producerade produkter hålls åtskilda.

Kraven på att hålla ekologiska livsmedel och konventionellt producerade produkter åtskilda gäller endast de livsmedelsaktörer som i samma lokaler eller med samma transportmateriel framställer/behandlar/lagrar eller transporterar både ekologiskt producerade och konventionellt producerade livsmedel. De här livsmedelsföretagarna ska se till att ekologiska produkter och konventionellt producerade produkter inte blandas eller byts ut mot varandra i något skede av framställningen, lagringen eller transporten. Läs mer under punkt 4.2.

Läs mer om märkningskraven i avsnitt 6 i [Gemensamma villkor för ekologisk produktion](#).

Genetiskt modifierat material, bestrålning eller tillverkat nanomaterial får inte användas i ekologisk produktion.

4.1 Förbud och begränsningar gällande produktionen

4.1.1 GMO-förbud

Råvaror, tillsatser och hjälpämnen får inte vara genetiskt modifierade eller vara producerade med hjälp av dem.

Genetiskt modifierade organismer och produkter som producerats av eller med genetiskt modifierade organismer får inte användas vid framställning av produkter som marknadsförs som ekologiskt producerade.

I fråga om livsmedelsproduktion gäller GMO-förbud för användning av genetiskt modifierade organismer och/eller därav framställda produkter som livsmedelsingredienser och tillsatsämnen.

Målet är att så få genetiskt modifierade organismer som möjligt ska förekomma i ekologiskt producerade produkter. I ekologiska livsmedel tillåts dock en låg förekomst av

genetiskt modifierade organismer. Villkoret är att det måste ha varit oavsiktligt eller tekniskt omöjligt att undvika att GMO-organismer sammanblandats med livsmedlet.

I samband med ekoinspektioner övervakas iakttagandet av GMO-förbudet genom dokumentinspektion. Prover kan också tas för tillsynsändamål.

Varuleverantörens intyg över GMO-fri produkt

Producenten av ett ekologiskt livsmedel ansvarar för att GMO-förbudet iakttas. När en producent av ekologiska livsmedel avtalar om varuleveranser ska hen se till att varuleverantören känner till kravet om GMO-förbudet. Varuleverantören ska genom sin verksamhet se till att det inte sker någon sammanblandning eller förväxling av partier av olika kvalitet under framställning, transport eller lagring.

Aktören kan anta att ett livsmedel eller en råvara inte innehåller GMO-organismer eller produkter som framställts av GMO-organismer, om det i livsmedlets förpackningspåskrifter eller i medföljande dokument inte nämns något om GMO. Exempel på sådana livsmedel är frukt och grönsaker, mjöl av sojaböner, oljor av rybs eller sojaböner, lecitin av sojaböner, glukos eller glukossirap av majs, socker av sockerbeter eller ingredienser och tillsatser av majs.

För produkter där GMO-märkning inte krävs (se tabell 2) ska aktören be säljaren om ett produktspecifikt intyg över produktens GMO-frihet. Intyget ska vara partispecifikt och kunna kopplas till det levererade varupartiet. Således kan ett enda intyg på GMO-frihet täcka flera sändningar av samma produktionsparti. Om ett varuparti saknar intyg får partiet inte användas för framställning av ekologiska livsmedel innan osäkerheten har undanröjts och leverantören har försäkrat att partiet är GMO-fritt. Intygen ska ingå i bokföringen. Intyg krävs inte för ekologiskt producerade ingredienser.

I verksamheten är det särskilt viktigt att notera att även om processhjälpmedel inte räknas upp i slutprodukts ingrediensförteckning får det användas hjälpmedlet ändå inte vara framställt av eller med hjälp av GMO-organismer.

Tabell 2. Exempel på produkter för vilka gmo-märkning inte krävs men som har kunnat framställas med hjälp av genetiskt modifierade organismer och för vilka man därför ska begära ett intyg.

Produkter	Produktgrupp; grund för erhållande av intyg
<ul style="list-style-type: none">• E 160b annatto• E 300 askorbinsyra	Tillsatser som framställs med mikroorganismer.

Produkter	Produktgrupp; grund för erhållande av intyg
<ul style="list-style-type: none"> • citronsyra (kan användas som tillsats E 330 eller som processhjälpmedel) • E 415 xantangummi 	<p>Mikroorganismer som används vid fermentering kan vara genetiskt modifierade.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • mjölksyra <p>(kan användas som tillsats E 270 eller som processhjälpmedel)</p>	<p>Produkt framställd med hjälp av mjölksyrabakterier.</p> <p>Som växtunderlag för mjölksyrabakterien kan exempelvis GMO-majsstärkelse ha använts.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • kymosin som används vid ostframställning • amylaser som bryter ner stärkelse • invertaser som spjälker socker i godis och choklad • amylaser och andra enzymer som används vid framställning av stärkelsebaserad glukossirap • pektinaser som används vid framställning av juice. 	<p>Enzymer som används som processhjälpmedel;</p> <p>mikroorganismer som används vid produktion av enzymer kan vara genetiskt modifierade.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • etanol 	<p>Ett processhjälpmedel som används som lösningsmedel;</p> <p>en GMO-växt kan ha använts som källa för den stärkelse som behövs vid framställningen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • äggvita 	<p>Hjälpmedel som används vid framställning av livsmedel av vegetabiliskt ursprung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • GMO-foder kan ha använts vid äggproduktion

Produkter	Produktgrupp; grund för erhållande av intyg
	<ul style="list-style-type: none"> • enzymer som används vid framställningen av produkten kan vara producerade med genetiskt modifierade mikroorganismer.

4.1.2 Bestrålningsförbud

Bestrålade produkter får inte användas i ekologisk produktion.

Ekologiska produkter och ingredienser som används i dem får inte bestrålas. Bestrålning används främst för att säkerställa den mikrobiologiska kvaliteten på kryddor.

Tillsynen av bestrålningsförbudet bygger på att hindra blandning av dokument och produkter samt vid behov på undersökning av prover. Om aktören använder konventionella torkade kryddörter, kryddor och kryddväxter vid framställningen ska hen se till att de inte har behandlats med joniserande strålning.

Med joniserande strålning avses: energi som överförs i form av partiklar eller elektromagnetiska vågor med en våglängd på högst 100 nanometer (frekvens minst 3×10^{15} hertz) och som kan producera joner direkt eller indirekt (2013/59/Euratom, artikel 4 (46)).

Mer om ämnet på adressen <https://www.ruokavirasto.fi/sv/privatkunder/information-om-livsmedel/hantering-och-forvaring/sailyvvyden-parantaminen/bestralning-av-livsmedel/>.

4.1.3 Begränsningar och villkor för råvaror och framställningsmetoder

Ekologiska livsmedel och konventionella tillsatser som används vid bearbetning av livsmedel som innehåller ekologiska ingredienser, processhjälpmedel samt andra ämnen och ingredienser samt framställningsmetoder ska följa de principer för god framställningssed som fastställts på annat håll i livsmedelslagstiftningen.

I fråga om ekologiska livsmedel är det förbjudet att använda ämnen och tekniker för att återställa egenskaper som förlorats vid bearbetning och lagring eller för att korrigera resultatet av vårdslös hantering av produkterna.

Ett ekologiskt produktionssätt gynnar ämnen som förekommer naturligt i naturen. Därför finns det strikta begränsningar för användningen av tillsatser och hjälpämnen samt kemiskt framställda syntetiska råvaror. Endast vissa tillsatser och hjälpämnen får användas under särskilda förutsättningar och aromämnen och aromberedningar måste vara antingen ekologiska eller naturliga under vissa förutsättningar. Mer om aromämnen och

arompreparat på

adressen <https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/ekoprodukter/sammansattning/aromammen-och-preparat-i-ekoprodukter/>. Det är exempelvis

tillåtet att använda kalciumkarbonat (E 170) som tillsats vid framställning av ekologiska livsmedel, dock förutsatt att det inte används som färgämne eller kalciumtillskott. Mer om tillsatser på

adressen <https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/ekoprodukter/sammansattning/tillsatser-i-organiska-produkter/> och mer om framställningens hjälpmedel på

adressen <https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/ekoprodukter/sammansattning/processhjalpmedel-i-ekoprodukter/>.

4.1.4 Förbud mot användning av konstruerat nanomaterial

Livsmedel som innehåller eller som består av konstruerat nanomaterial ska inte användas vid framställning av ekologiska livsmedel. Förutom råvaror gäller förbudet även andra ingredienser, såsom tillsatsämnen, aromer och näringsämnen.

Med "nanomaterial" avser ett naturligt material, biproduktmaterial eller konstruerat material som innehåller fria, agglomererade eller aggregerade partiklar, där minst 50 % av partiklarna, beroende på antalsbaserad storleksfördelning, har dimensionerna 1–100 nm eller en eller fler partiklar har yttermåtten 1–100 nm. (2011/696/EG).

Med "framställt nanomaterial" avses ett avsiktligt framställt material som har en eller flera dimensioner på högst 100 nanometer eller som antingen internt eller på ytan består av separata funktionella delar varav flera har en eller flera dimensioner på högst 100 nanometer, inklusive strukturer och sammanslutningar (agglomerat eller aggregat) som kan vara större än 100 nanometer men vars egenskaper är karakteristiska för nanoskalan (EU-förordningen om nya livsmedel (EG) 2015/22, artikel 3.2 f).

Alla ingredienser som innehåller konstruerat nanomaterial ska tydligt anges i ingrediensförteckningen. Ordet nano ska stå inom parentes efter beteckningen på sådana ingredienser (förordningen om livsmedelsinformation (EU) nr 1169/2011 artikel 18.3). Användningen av nanomaterial är i regel tillståndspliktig.

Mer om

ämnet: <https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/ekoprodukter/sammansattning/tillverkat-nanomaterial-i-ekologiska-livsmedel/>.

4.1.5 Tillåtna tvätt- och desinfektionsmedel i lokaler för bearbetning och lagring

Från och med början av år 2024 kommer en förteckning över tillåtna rengörings- och desinfektionsmedel att tas i bruk och den kommer att publiceras i genomförandeförordningen (EU) 2021/1165 under del C i bilaga IV. Det är kommissionen som utarbetar denna förteckning över tillåtna rengörings- och desinfektionsmedel.

4.2 Särhållning för att förhindra förväxling och sammanblandning av ekologiska och vanliga produkter

Kraven på att hålla ekologiska produkter och konventionellt producerade produkter åtskilda gäller för ekoaktörer som hanterar och/eller lagrar produkter i samma lokaler eller transporterar både ekologiskt och konventionellt producerade produkter med samma transportutrustning.

Dessa aktörer ska se till att ekologiska produkter och konventionellt producerade produkter eller icke tillåtna ämnen inte blandas eller förväxlas i något skede av framställningen, lagringen eller transporten. Inte ens små mängder konventionellt producerade ämnen får finnas i ekologiska produkter. Hur detta säkerställs skall finnas beskrivet i ekoplanen. Aktören ska även föra bok över alla verksamheter som utförs vid framställningsenheten och de kvantiteter som bearbetas, både gällande ekologiska produkter och konventionella produkter. Obs! Användningen av ekologiska ingredienser i konventionella produkter ska också bokföras.

4.2.1 Framställning

För att förhindra att produkterna sammanblandas eller förväxlas ska bearbetade ekologiska livsmedel i alla skeden hållas tidsmässigt eller lokalt åtskilda från konventionellt producerade livsmedel.

När produktionsenheten även framställer konventionella produkter ska åtgärderna utföras i en sammanhängande period, i hela partier, tidsmässigt eller lokalt separat från åtgärder som utförs för ekologiska produkter.

Egna (lokalt åtskilda) produktionslinjer finns sällan tillgängliga för framställning av ekologiska livsmedel. I praktiken genomförs avskiljningen vanligen så att ekologiska livsmedel framställs på en viss veckodag/vissa veckodagar eller till först på morgonen (framställningen tidsmässigt åtskild).

Avskiljningen kan ytterligare främjas genom att reservera olika färger eller tydligt märkta kärl och behållare för ekologiska produkter.

Ekoaktören ska särskilt försäkra sig om att det i produktionen tillämpas

- försiktighetsåtgärder för att förhindra att förbjudna ämnen eller produkter förväxlas eller sammanblandas med ekologiska produkter
- lämpliga rengöringsåtgärder. Om samma utrustning och kärl används för framställning av både konventionellt och ekologiskt producerade produkter får ekologiska produkter endast framställas efter rengöring av utrustningen och kärnen. Rengöringsåtgärdernas effektivitet ska kontrolleras och resultaten av kontrollerna registreras. Rester av konventionellt producerade produkter eller ingredienser av dessa får inte i något skede hamna i ekologiska livsmedel.

- i alla skeden av framställningen ska sådana försiktighetsåtgärder tillämpas som kan garantera att konventionella produkter inte släpps ut på marknaden med ekologisk hänvisning.

4.2.2 Förhindrande av sammanblandning med genetiskt modifierade råvaror

Om även GMO-råvaror eller GMO-processhjälpmedel används vid produktionsenheten ska rengöringsåtgärder vidtas för att förhindra sammanblandning och förväxling.

4.2.3 Krav på lagring, transport och mottagning av ekologiska livsmedel

Kraven beskrivs i "Åländska villkor för certifiering av ekologisk livsmedelsproduktion för alla ekologiska aktörer", i kapitlen 3 och 4.

5 Sammansättning

Allmänna krav på sammansättningen av bearbetade ekologiska livsmedel och konventionella produkter som innehåller ekologiska ingredienser:

- **produkten ska huvudsakligen (> 50%) ha framställts av jordbruksråvaror. Som ingredienser av jordbruksursprung beaktas både konventionellt och ekologiskt producerade ingredienser. Tillsatt vatten och salt beaktas inte.**
- **vid bearbetningen av produkten har endast följande använts:**
 - **tillsatser och processhjälpmedel som är tillåtna enligt genomförandeförordning (EU) 2021/1165, del A avsnitt 1 i bilaga V.**
 - **ekologiskt producerade aromämnen och arompreparat eller naturliga aromämnen och arompreparat**
- **hushållsvatten och salt som normalt används vid livsmedelsbearbetning (NaCl/KCl)**
- **mikroorganism- och enzympreparat som normalt används vid framställning av livsmedel**
- **mineraler (inkl. spårämnen), vitaminer, aminosyror och mikronäringsämnen får användas endast om användningen av livsmedlet i fråga är lagstadgad**
- **tillåtna färgämnen vid stämpling av kött och äggskal (94/36/EY)**
- **samma ingrediens får inte användas både konventionellt och ekologiskt producerad i samma produkt**
- **samma ingrediens får inte användas både från omställningsperioden och som ekologiskt producerad vid framställningen av produkten.**

I ekologiska livsmedel

- **får högst 5% av produktens ingredienser av jordbruksursprung innehålla sådana konventionellt producerade ämnen som anges i bilaga IX till förordning 889/2008.**

Sammansättningen av ekologiska livsmedel och konventionella produkter som innehåller ekologiska ingredienser har reglerats i detalj. I avsnitt A1 och A2 i bilaga V till genomförandeförordning (EU) 2021/1165 anges de tillsatser och processhjälpmedel som får användas vid framställning av ekologiska livsmedel. I bilaga IX till kommissionens förordning 889/2008 nämns de konventionellt producerade ingredienser av jordbruksursprung som får användas vid framställningen fram till utgången av år 2023.

Recept på ekologiska livsmedel ska hållas uppdaterade och finnas tillgängliga för inspektören under inspektionen. Landskapsregeringen behandlar alltid recept som sekretessbelagda handlingar.

5.1 Allmänna krav på ekologiska livsmedel

På bearbetade ekologiska livsmedel och konventionella produkter som innehåller ekologiska ingredienser tillämpas de allmänna krav på sammansättning som anges i sammanfattningen ovan och är direkt hämtade från EU-lagstiftningen.

Mängden tillåtna tillsatser i ekologiska livsmedel är begränsad till endast de nödvändigaste ämnena och användningen av andra icke-jordbruksråvaror är också begränsad. Ekologiska livsmedel får innehålla betydligt färre tillsatser än motsvarande konventionellt producerade livsmedel. Användningsmängderna för tillsatser som är tillåtna i ekologiska produkter har med ett fåtal undantag inte fastställts i ekoförfattningarna. I övrigt följs användningsmängderna i de allmänna bestämmelserna om tillsatser.

För vissa tillsatser och hjälpämnen har särskilda specialvillkor fastställts. Till exempel kan hydroxipropylmetylcellulosa (E 464) endast användas som tillsats vid inkapsling av kapsyler och cellulosa som processhjälpmedel vid framställning av gelatin. Det är värt att notera att tillåtna tillsatser inte heller får användas helt fritt, utan endast i de livsmedel för vilka de är tillåtna även enligt allmänna tillsatsbestämmelser. Användningen av tillsatser i ekologiska produkter anges i enlighet med de allmänna märkningsbestämmelserna.

Av aromer tillåts endast vissa ekologiskt producerade aromämnen och arompreparat eller naturliga aromämnen och arompreparat <https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/ekoprodukter/sammansattning/aromamnen-och--preparat-i-ekoprodukter/>.

Ekologiska aromämnen och arompreparat och aktörer som säljer sådana ska ha ett giltigt ekocertifikat och naturliga aromämnen och arompreparat ska ha en produktspecifikation som visar att produkten lämpar sig för ekologisk produktion och uppfyller kraven i EU-förordning 1334/2008 artikel 16.4, det vill säga är framställd av den råvara som den slutliga aromen representerar (exempelvis att jordgubbsaromen ska härstamma från jordgubbar).

Aromämnen och arompreparat innehåller ofta tillsatser. Om en tillsats som kommer från ett aromämne eller ett arompreparat till ett livsmedel har ett tekniskt syfte i den slutliga produkten betraktas den som tillsats i produkten och inte som tillsats i aromämnet. I det här fallet ska tillsatsen vara en tillåten tillsats vid förädling av ekologiska livsmedel. Tillåtna tillsatser finns i genomförandeförordning (EU) 2021/1165 bilaga V A del A1.

Utöver koksalt får även koksaltpreparat med låg natriumhalt användas i ekologiska produkter. Förutsättningen är att deras huvudingrediens är natriumklorid eller kaliumklorid.

Mineraler och spårämnen, vitaminer, aminosyror och mikronäringsämnen får endast användas om användningen av livsmedlet i fråga i livsmedel där de tillsätts är lagstadgad.

5.2 Ekologiska livsmedel

Alla råvaror till obearbetade ekologiska livsmedel skall vara ekologiskt producerade. Begreppet "100% ekologisk produkt" har inte definierats i ekoförordningen. Om man vill marknadsföra ett livsmedel som en 100 % ekologisk produkt förutsätter de allmänna

märkningsbestämmelserna att en levande eller obearbetad jordbruksprodukt innehåller endast ekologiskt producerade ingredienser. I det här fallet får produkten inte heller innehålla exempelvis vatten, salt, tillsatser eller andra ämnen som inte är av jordbruksursprung.

Egentliga ekologiska livsmedel omfattar även **bearbetade ekologiska livsmedel, där minst 95 % av vikten av ingredienser av jordbruksursprung är ekologiskt producerade (och till sammansättningen motsvarar alla de villkor som beskrivs i början av stycke 5)**. Ingredienser av jordbruksursprung är vegetabiliska och animaliska produkter samt produkter från insamlingsproduktion, samt tillsatser och jäst märkta med en asterisk i bilaga V A del A1 till [genomförandeförordning \(EU\) 2021/1165](#). Av dessa beräknas andelen ekologiskt producerade ingredienser.

Om en bearbetad jordbruksprodukt (en sammansatt ingrediens) används vid framställningen av ett annat bearbetat ekologiskt livsmedel, såsom skorpmjöl vid framställningen av ekologiska köttbullar, ska man vid beräkningen även beakta skorpmjölets ingredienser (se senare exempel).

Utöver de allmänna krav på sammansättning som avses i ovanstående sammanfattning och punkt 5.1 gäller följande krav för bearbetade ekologiska livsmedel:

- om produkten är framställd av en växt från omställningsperioden får den endast innehålla en ingrediens av vegetabiliskt ursprung från jordbruket.
- får högst 5% av produktens ingredienser av jordbruksursprung får endast vara sådana konventionellt producerade ämnen som anges i bilaga IX till kommissionens förordning 889/2008.

I ekologiska livsmedel får endast sådana konventionella ingredienser av jordbruksursprung som räknas upp i bilaga IX till kommissionens förordning 889/2008 användas, då produkterna i fråga inte produceras ekologiskt i tillräcklig omfattning inom EU och inte heller är tillgängliga från länder utanför EU. Exempelvis får "vanliga" lingon eller svampar inte användas som ingredienser i ekologiska livsmedel då de inte nämns i bilagan till förordningen. Om lingon och svamp har samlats in från ett område som omfattas av tillsynen av ekologisk insamlingsproduktion kan de användas som ekologiskt producerade ingredienser.

5.2.1 Ingrediensstillstånd

Användning av andra konventionella ingredienser av jordbruksursprung än de som anges i bilaga IX till kommissionens förordning 889/2008 (max. 5 %) i bearbetade ekologiska livsmedel förutsätter att man ansöker om tillfälligt tillstånd hos Livsmedelsverket.

En förutsättning för att tillstånd ska beviljas är att aktören kan påvisa att ingrediensen i fråga inte produceras ekologiskt i tillräcklig mängd inom EU och att den inte kan importeras från tredje länder utanför EU.

Tillstånd att använda en konventionellt framställd ingrediens beviljas för sex månader. På ansökan kan tillståndet förlängas högst två gånger med sex månader åt gången. I så fall ska det också påvisas att ingrediensen inte finns att tillgå som ekologiskt producerad. Ett beviljat tillstånd gäller alla ekoaktörer som är verksamma i medlemslandet i fråga.

Tillståndet kan återkallas eller dess giltighetstid förkortas om det visar sig att ingrediensen i fråga finns att tillgå som ekologiskt producerad.

Mer om

ämnet: <https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/ekoprodukter/sammansattning/tillstand-for-Ingredienser/>.

5.3 Konventionella produkter som innehåller ekologiska ingredienser

Produkter som framställts med **mindre än 95%** ekologiska ingredienser är inte ekologiska livsmedel, utan konventionella produkter som innehåller ekologiska ingredienser.

Observera att även framställaren av en sådan produkt ska omfattas av ekokontrollen om man vill använda ekologiska referenser i produktens ingrediensförteckning och produkten ska då även uppfylla kraven på sammansättning i punkt 5.1 t.ex. aromämnen och tillsatser.

Obs! Produkter som innehåller andra än de konventionella råvaror som nämns i bilagan till förordningen om ekologisk produktion eller där den sammanlagda andelen av de konventionella ingredienserna av jordbruksursprung som nämns i den bilagan är större än 5 % är inte ekologiska livsmedel och inte heller produkter som innehåller konventionella ekologiska ingredienser; för dessa produkter får inga ekologiska omnämningen användas.

Tabell 3. Exempel på beräkning av %-andelen ingredienser av jordbruksursprung (produkten försäljningsbenämning "Krusbärs marmelad", en konventionell produkt som innehåller ekologiska ingredienser).

Ingredienser	Ingrediensernas mängd g/100g	Ingredienser av jordbruksursprung %-andel
Vanliga krusbär (enligt 889/2008 bilaga IX tillåtna endast max. 5 %)	35,4	99,6 %

Ingredienser	Ingrediensernas mängd g/100g	Ingredienser av jordbruksursprung %-andel
Ekologiskt socker (48,1 % andel ekologiska ingredienser av jordbruksursprung)	34,5	
Konventionellt E 440 pektin	1,8	
Ingredienser av jordbruksursprung totalt	71,7	
E 330 citronsyra	0,3	
Ingredienser totalt utan hänsyn till tillsatt vatten och salt	72,0	
Vatten	28,0	
Totalt	100	

5.3.1 Produkter från jakt på vilda djur och fiske

Produkter från jakt och fiske av frilevande djur anses inte ekologiskt producerade.

Om man ändå vill använda ekoreferenser för sådana produkter måste den icke-frilevande delen av produkterna uppfylla de allmänna krav på sammansättning av ekologiska ingredienser som anges ovan i sammanfattningen och i avsnitt 5.1, samt följande särskilda krav:

- huvudingrediensen (> 50 %) ska vara en produkt av viltjakt eller fiske
- övriga ingredienser av jordbruksursprung ska alla vara ekologiska.

Exempel på sådana produkter är siklöjor som konserverats i ekologiskt tomatkross.

5.3.2 Övriga konventionella produkter som innehåller ekologiska ingredienser

För konventionella produkter som innehåller ekologiska ingredienser tillämpas inte bilaga IX till kommissionens förordning 889/2008, varvid vilken som helst konventionellt framställd ingrediens kan användas som konventionella ingredienser av jordbruksursprung.

För dessa produkter gäller dock de allmänna sammansättningskraven i sammanfattningen ovan och i avsnitt 5.1. Det är värt att notera att man även i dessa produkter exempelvis som aromer endast kan använda ekologiska eller naturliga aromämnen eller arompreparat och att samma ingrediens inte får finnas i produkten som ekologisk och konventionell, och så vidare.

5.4 Exempel: ekologiskt livsmedel eller en konventionell produkt som innehåller ekologiska ingredienser?

Företag Ab planerar att framställa ekologiska köttbullar och har tre olika receptalternativ att välja mellan. I alla alternativ har man valt ekologiska råvaror som produktens huvudsakliga råvaror, men företaget funderar på hur skorpmjölet påverkar produktens varubeteckning; ska skorpmjölet vara en ekologisk produkt (ekologiskt skorpmjöl), en konventionell produkt som innehåller ekologiska ingredienser (skorpmjöl) eller kunde det vara konventionellt producerat skorpmjöl (skorpmjöl) för att den slutliga produkten ska kunna kallas för Ekologiska köttbullar i förpackningsmärkning och reklam.

Receptalternativen för att framställa köttbullarna är

Alternativ 1:

ekologiskt nötkött, ekologiskt svinkött, ekologiskt hönsägg, vatten, **ekologiskt skorpmjöl** (ekologiskt vetemjöl, ekologiskt rågmjöl, askorbinsyra (E 300)), havssalt.

Alternativ 2:

ekologiskt nötkött, ekologiskt svinkött, ekologiskt hönsägg, vatten, **skorpmjöl** (vetemjöl, ekologiskt rågmjöl, askorbinsyra (E 300)), havssalt.

Alternativ 3:

ekologiskt nötkött, ekologiskt svinkött, ekologiskt hönsägg, vatten, **skorpmjöl** (vetemjöl, ekologiskt rågmjöl, askorbinsyra (E 300)), havssalt.

I alla exempel uppfyller skorporna de allmänna sammansättningskraven. I en produkt enligt alternativ 1 är det fråga om ett ekologiskt livsmedel (försäljningsbenämningen är ekologiska köttbullar), men i alternativ 2 och 3 kan det endast vara fråga om en konventionell produkt som innehåller ekologiska ingredienser (försäljningsbenämningen köttbullar), även om produkten innehåller minst 95 % ekologiskt producerade jordbruksråvaror.

Anledningen till detta är det vanliga vetemjålet som blandas i produkten. I ekologiska livsmedel får endast vissa ingredienser av jordbruksursprung användas som konventionellt producerade; dessa anges i bilaga IX till kommissionens förordning 889/2008. Vetemjöl är inte en sådan råvara, utan måste alltid vara ekologiskt producerat om det används i ett ekologiskt livsmedel. För konventionella produkter som innehåller ekologiska ingredienser finns inte detta krav gällande sammansättning.

6 Bokföring och handlingar

- **Aktören ska föra bok över råvarorna till ekologiska livsmedel, över framställningen av ekologiska livsmedel och över leveransen av ekologiska livsmedel. Bokföringen verifieras med verifikat.**
- **Aktören ska med jämna mellanrum göra sammanfattningar, balanskalkyler, av bokföringen för att visa insatsmaterialets och produktionens balans med beaktande av svinn.**

Syftet med bokföringen är att säkerställa de ekologiska livsmedlens spårbarhet och göra det möjligt att stämma av mängden ekologiska livsmedel som kommer till enheten, lagras där och lämnar den. Uppgifter som upptagits i bokföringen ska bestyrkas med behöriga verifikationer.

Påvisandet av produktionssättet baserar sig på bokföringen och de handlingar som ingår i den. Inom ekokontrollen är bokföringen ett centralt granskningsobjekt. Bokföringen och handlingarna kan göras och sparas antingen på papper eller i elektronisk form.

För att möjliggöra effektiv tillsyn bör handlingarna över ekologiska produkter vara lätta att hitta bland andra handlingar i bokföringen (handlingarna kan exempelvis märkas med ordet ekologisk eller placeras i en ekomapp).

Aktören ska föra bok över lager och tillgångar i enhetens eller aktörens lokaler, och tillsynsmyndigheten ska med hjälp av bokföringen kunna säkerställa att produktionsreglerna följs. Uppgifter som upptagits i bokföringen ska bestyrkas med behöriga verifikationer.

Av bokföringen ska med beaktande av balansen mellan insatsvaror och produktion även framgå motsvarande konventionella produkter, om företaget också producerar konventionella livsmedel. Insatsmaterial och produktion ska alltid vara lika stora. Därför måste aktören också föra bok över svinn som uppstår i olika skeden av verksamheten.

6.1 Mottagna ekologiska livsmedel

Aktören ansvarar för att se till att de råvaror som tas emot som ekologiska produkter är ekologiskt producerade.

Bokföringen ska göra det möjligt att identifiera följande som levererats till enheten:

1. Leverantörer och säljare eller exportörer av ekologiska livsmedel (om annan än leverantören)

- Mottagaren ska kontrollera leverantörens ekocertifikat för att försäkra sig om att denne omfattas av tillsynen och att leverantörens verksamhet uppfyller de krav som ställs i ekologistiftningen.

2. Ekologiska livsmedel och deras mängder

- Varje parti av ekologiska produkter ska vara försett med ändamålsenliga märkningar och försändelsen ska åtföljas av ett dokument (exempelvis följedokument) som specificerar partiet, dess ursprung och produktionssätt (ekologisk produktion).

3. Resultat av mottagningsinspektionen för ekologiska livsmedel

- varumottagaren skall kontrollera att följedokumentet som innehåller de relevanta uppgifterna omfattar den typ av produkt som ingår i försändelsen
- mottagaren skall kontrollera att förpackningen, fordonet eller behållaren är stängd om transporten inte har skett direkt mellan två aktörer som omfattas av tillsyn.

4. Av de bearbetade ekologiska livsmedel som tagits emot, produktens sammansättning

- Mottagaren ska försäkra sig om att framställningen och sammansättningen av den mottagna produkten uppfyller kraven i ekologistiftningen. Framställningen av produkten ska ha hållits tidsmässigt eller lokalt åtskild från icke-ekologiska produkter och endast tillåtna produkter ska ha använts vid framställningen av produkten.

6.2 Mottagna konventionellt producerade produkter, tillsatser och processhjälpmedel

Av bokföringen ska framgå vilka konventionellt producerade jordbruksprodukter, tillsatser och processhjälpmedel som tagits emot och som används vid framställning av ekologiska livsmedel.

I vissa fall ska varupartiet åtföljas av intyg från leverantören om att inga GMO-organismer eller produkter som härletts från dessa har använts vid framställningen av produkten.

Om aktören använder konventionella torkade kryddörter, kryddor och kryddväxter vid framställningen ska hen se till att de inte har behandlats med joniserande strålning. Obs! I ekologiska livsmedel är det endast tillåtet att använda konventionella kryddor enligt bilaga IX till verkställighetsförordningen. Förteckningen över tillåtna konventionella produkter ändras från och med 1.1.2024 (verkställighetsförordningen (EU) 2021/1165, bilaga V B).

6.3 Framställning och lagerförda ekologiska livsmedel

Av bokföringen ska framgå de ekologiska råvaror och färdiga ekologiska livsmedel som finns i lager samt deras mängder.

I bokföringen antecknas också resultaten av kontroller av rengöringsåtgärdernas effektivitet.

6.4 Överlämnade ekologiska livsmedel

Av bokföringen ska det vara möjligt att spåra de ekologiskt producerade produkterna som överlåtits från enheten, deras mängder, livsmedelspartiets beteckning samt mottagarna och köparna (om köparen är en annan än mottagaren). Vid försäljning direkt till konsumenter antecknas "konsument" som mottagare.

6.5 Aktörer som inte fysiskt lagrar eller behandlar ekologiska produkter

För livsmedelsaktörer som inte lagrar eller fysiskt hanterar ekologiska produkter ska bokföringen kunna definieras och granskas.

- typen av köpta och sålda ekologiska produkter (produkten ska vara specificerad som ekologisk produkt) och mängder
- leverantörer av ekologiska produkter, samt säljare och exportörer
- produktuppköpare och mottagare.

6.6 Balanskalkyler

En aktör som omfattas av ekotillsynen ska planera sin bokföring så att hen själv och tillsynsmyndigheten omedelbart kan få reda på vilka mängder av ekologiskt producerade jordbruksprodukter och livsmedel som tagits emot, lagrats och överlåtits. För detta ändamål ska aktören med jämna mellanrum upprätta sammanställningar, balanskalkyler, av dessa mängder.

Balansen mellan mängden insatsvaror och producerade varor ska framgå av bokföringen. Insatsmaterial och produktion ska alltid vara lika stora. Därför måste aktören också föra bok över svinn som uppstår i olika skeden av verksamheten.

Hur ofta balanskalkyler ska göras beror på verksamhetens karaktär och omfattning. I regel bör balansräkningar göras kvartalsvis. Balanskalkyler ska dock göras lika ofta som företaget i övrigt upprättar sammandrag av råvaruinköp, mängden framställda och sålda produkter och mängden färdiga produkter som finns i lager.

Om företaget kontinuerligt framställer flera olika ekologiska produkter bör balanskalkyler upprättas minst en gång i månaden. På gårdar där framställningsverksamheten är säsongsbetonad och huvudsakligen baserar sig på egna ekologiska råvaror bör balanskalkyler göras en till två gånger per år.